

Crema di fiore con crostini alla paprika

Ideale per dare una consistenza vellutata ai passati, o per sbriciolare biscotti o per setacciare perfettamente la farina, il passaverdura e setaccio ha dischi diversi per permetterti di scegliere la consistenza preferita. I passati ottenuti grazie a questa attrezzatura potranno essere mantenuti a bagnomaria direttamente nel contenitore.



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

1 l di brodo
1/2 l di latte
500 g di fondi di carciofo
200 g di patate
200 g di crostini di pane
100 g di carote
100 g di cipolla
1/4 dl di olio extravergine
1 spicchio d'aglio
paprika
sale pepe